第四講 ● 説明的文章②

一題目 次の文章を読んで、あとの問いに答えなさい。

> 日干し土器を火で焼くと、じょうぶになります。よくかわかした土器を九百度前後で焼くことを素焼きといい、素焼きの方法には、大きく分けて、野焼き（土器を野原などで焼く方法）と窯焼き（窯を使って土器を焼く方法）のふたつがあります。

窯を使って土器を焼くと、地面のしっ気とか、風のぐあいなどを、あまり気にする必要はありません。やねさえあれば、雨の日にでも焼くことができます。ですから、燃料のまきを用意しておけば、一年中つくれるわけです。中近東やアフリカなどとちがい、日本では天候がかわりやすいので、はやくから窯が発達しました。（いまから二千年ほどまえにつくられた弥生式土器の多くは、窯を使って焼かれたといわれています。ただ、①その窯がどのようなものであったのかは、よくわかっていません。）

今のこっている素焼きの窯の多くはかんたんなつくりで、下の図（省略）のように単室で、下から火をたく方式です。そしてこのような窯を使って素焼き土器を専門につくり、商売にする村もあらわれました。

たとえば、山口県の防府市に佐野という集落があります。ここは西日本でもっとも大規模な、素焼き専門の窯場（やきものを焼いて生活するところ）でした。現在では、素焼き窯をもつ家は一けんだけになっていますが、ほんの二、三十年まえまでは、佐野にある約百けんの家のほとんどが、佐野焼きといわれる素焼き土器づくりに関係していたのです。

②ここでつくられた素焼き製品の種類は、その売れ

©RECRUIT HOLDINGS
本サービスに関する知的財産権その他一切の権利は著作権者に帰属します。
また本サービスに掲載の全部または一部につき無断複製・転載を禁止します。

残った品や記録から、ほとんど全部があきらかになっています。おもなものをあげると、つぎのとおりです。

「つぼ、なべ、③茶いらかし（ホーロク）、どびん、めしばち（ごはんぢゃわん）、*1ひばち、こたつ、ふろがま、井戸がわ（井戸のわく）、たにがわら（やねのつぎめにしくV字型のかわら）」

どの製品も、現在ではほとんど使われていないものばかりですね。でも、みんな生活の実用品でした。たとえばホーロクは、うすいさらのかたちをした、フライパンの役目をするもので、茶や豆、ゴマなどを、むらなくいるのにたいへんつごうのよい道具です。また、もちや魚をこんがり焼くこともできます。このように便利なホーロクなのですが、われやすくてあつかいにくいせいか、このごろでは、まったくといっていいほど売られていません。

④さて、素焼きの製品には、このほか、たこつぼ、かし型、*2七輪など多くの種類がありました。プラスチックやアルミニウムがなく、⑤しかも鉄がそれほど豊富でなかった時代には、それはたいへん利用価値の高い容器でした。そして実際に、こうした素焼き土器を使った生活が、長く営まれてきたのです。

（神崎宣武『やきもののはなし』）

*1ひばち＝はいを入れて、すみ火を起こし、湯をわかしたりあたたまったりする道具。

*2七輪＝土を焼いて作ったこんろ。

©RECRUIT HOLDINGS
本サービスに関する知的財産権その他一切の権利は著作権者に帰属します。
また本サービスに掲載の全部または一部につき無断複製・転載を禁止します。

問一　窯焼きは、野焼きにくらべてどんな点が便利ですか。次の［　］にあてはまることばを文中からそれぞれ書きぬきなさい。

地面のしっ気や［　　　　　］な

どをあまり気にせずに、［　　］さえあれば、

雨の日でも焼ける点

問二　――線①「その窯」とはどんな窯ですか。「～窯」につながる形で十字以内で書きなさい。

［　　　　　　　　　　］窯

問三　――線②「ここで……製品」について、次の(1)・(2)に答えなさい。

(1)「ここ」が指している内容としてもっともよいものを次のうちから選び、記号で答えなさい。

ア　素焼き土器を専門につくり、商売する村

イ　山口県防府市の佐野という集落

ウ　佐野で現在でも素焼き窯をもつ家

エ　西日本にいくつかある素焼き専門の窯場

［　］

(2)「ここでつくられた素焼き製品」すべてに共通しているのは、どんなことですか。次の［　］にあてはまることばを文中から書きぬきなさい。

どれも［　　　　　　］で

あったこと

©RECRUIT HOLDINGS
本サービスに関する知的財産権その他一切の権利は著作権者に帰属します。
また本サービスに掲載の全部または一部につき無断複製・転載を禁止します。

問四　――線③「茶いらかし（ホーロク）」について、次の(1)・(2)に答えなさい。

(1)　茶いらかし（ホーロク）は、どんなときに使うものですか。「〜とき」につながることばを二つ文中からさがし、その初（はじ）めと終わりの四字を書きぬきなさい。

□□□□〜□□□□とき
□□□□〜□□□□とき

(2)　茶いらかし（ホーロク）が現在ではほとんど使われなくなったのはなぜだと筆者は考えていますか。文中から十五字で書きぬきなさい。

□□□□□□□□□□□□□□□

問五　――線④「さて」、⑤「しかも」は、どんなときに使うつなぎことばですか。もっともよいものを次のうちから選び、それぞれ記号で答えなさい。

ア　前のことがあとのことの理由や原因（げんいん）となっていることをしめすとき
イ　前のこととあとのことが反対の内容になっていることをしめすとき
ウ　前のことにあとのことを付（つ）け足すとき
エ　前のことかあとのことかどちらかを選ぶとき
オ　前のことについて説明したり、まとめて言いかえたりするとき
カ　話題をかえるとき

④ □
⑤ □

©RECRUIT HOLDINGS
本サービスに関する知的財産権その他一切の権利は著作権者に帰属します。
また本サービスに掲載の全部または一部につき無断複製・転載を禁止します。

問六　現在では、素焼き土器に代わって、何でできた製品が使われていると書かれていますか。次の（　）にあてはまることばを文中からそれぞれ書きぬきなさい。

（　　　　）、（　　　　）や（　　　　）でできた製品

©RECRUIT HOLDINGS
本サービスに関する知的財産権その他一切の権利は著作権者に帰属します。
また本サービスに掲載の全部または一部につき無断複製・転載を禁止します。

二題目　次の文章を読んで、あとの問いに答えなさい。

①みなさんの家では、どのような材質(ざいしつ)のなべを使っていますか？　たぶん、アルミニウムのものが、もっとも多く使われているのではないでしょうか。そのほか、ステンレス、*1耐熱(たいねつ)ガラス、銅(どう)、それに鉄なべも使っているかもしれませんね。

いまからほんの三、四十年ほどまえまでは〝なべ〟というと、ほとんどが鉄のいもの（鉄をとかして型に流しこんでつくったもの）のなべをさしました。

その②鉄のなべが、日本全国に使われだしたのは、江戸(えど)時代よりあとのことです。

日本ではじめて鉄が使われたのは、ずっと古い時代のことですが、③もともと日本には、*2鉄鉱石(てっこうせき)は多くありません。それで、江戸時代以前には、とぼしい鉄を、おもに、くわやかま、なたなどの農具と、刀、槍(やり)などの武器(ぶき)を作るのに使っていました。そして、ふだんの食事を作るのに使うなべやかまには、素焼(すや)きの土器が長いあいだ使われてきたのです。

日本人は、いまから二千年ほどまえの弥生(やよい)時代には、すでに平野で水田を作り、イネを栽培(さいばい)して、米を食べていました。それに、それ以前にも、山や野原に火をつけて、その焼けあとに*3アワやヒエを作る、いわゆる焼畑(やきはた)農業をもっていました。このようなむかしから、日本人は、ヒエやアワ、米などを食べてきたのです。

ところで、④これらの*4穀物(こくもつ)は、おもにつぶのままたいて食べるものです。このことは、おなじ穀物でも、粉にひいてパンに焼く麦や、アフリカなどでみられる粉がゆにするミレット（雑穀(ざっこく)）とは大きくちがいます。そして、世界全体でみたとき、たくという方法は、日本をふくむ東アジア地域(ちいき)だけのものです。

これは、アワ、ヒエ、米には、てきとうなねばりけがあり、粉にひいてパサパサに分解(ぶんかい)するよりも、つぶでたいて食べるのが、いちばんおいしい調理法だったからです。

にたきをするには、何よりもなべ・かまが必要(ひつよう)で

©RECRUIT HOLDINGS
本サービスに関する知的財産権その他一切の権利は著作権者に帰属します。
また本サービスに掲載の全部または一部につき無断複製・転載を禁止します。

す。縄文式(じょうもんしき)土器も弥生式土器も、おもに、にたきをするために生まれたと考えられます。にたきといっても、縄文時代の食べものは、おもに木の実や貝、魚・けものの肉などでした。米をにたわけではありません。とくに、その時代の人間にとっては、*5収穫量(しゅうかくりょう)が不安定(ふあんてい)な狩り(か)よりも、専門的(せんもんてき)な技術(ぎじゅつ)や道具を用いなくても、季節(きせつ)ごとにあるていどの収穫が見こめる、貝や木の実の採集(さいしゅう)のほうがたいせつだったのです。貝は、シジミやアサリなどの二枚貝(にまいがい)が、木の実では、シイやカシの実のようなドングリ類がよく食べられていたようです。

　ドングリはそのままでは*6アクが強く、しぶくて食べられたものではありません。そこで、ドングリを食べるにはアクをぬかねばなりません。⑤それにはいろいろな方法がありますが、かんたんには、なべでにればいいのです。また、貝もなべでにれば、貝がらが自然にひらいて、かんたんに食べることができます。

　⑥このように日本では、米をたいて食べはじめる以前の縄文時代から〝にる（たく）〟という調理法と、そのための土器が生まれていたことがわかります。そして、アワや米などの穀物の栽培が進んでくると、ますます〝にる〟調理法がさかんになり、さらに〝むす〟調理法も生まれました。日本人ほど、なべやかまを必要とする民族(みんぞく)はほかにはないように思います。

（神崎宣武(かんざきのりたけ)『やきもののはなし』）

*１耐熱＝高温の熱を受けても、形や質が変(か)わらないこと。
*２鉄鉱石＝鉄をふくんでいる石。
*３アワやヒエ＝アワもヒエもイネのなかま。
*４穀物＝人が主食とするイネ・麦・アワ・豆などの作物。
*５収穫量＝とり入れた農作物の量。
*６アク＝植物にふくまれている、しぶみ。

©RECRUIT HOLDINGS
本サービスに関する知的財産権その他一切の権利は著作権者に帰属します。
また本サービスに掲載の全部または一部につき無断複製・転載を禁止します。

問一　――線①「みなさんの家では、どのような材質のなべを使っていますか？」とありますが、筆者はその答えの予想として、何種類の材質のなべを挙げていますか。漢数字で答えなさい。

［　　］種類

問二　――線②「鉄のなべが、日本全国に使われだしたのは、江戸時代よりあとのことです」とありますが、それまでは食事を作るのに何が使われていましたか。文中から六字で書きぬきなさい。

［　　　　　　］

問三　――線③「もともと日本には、鉄鉱石は多くありません」とありますが、江戸時代以前には鉄は何を作るのに使われていましたか。文中のことばを使って五字で書きなさい。

［　　　　　］

問四　――線④「これらの穀物は、おもにつぶのまたいて食べるものです」について、次の(1)〜(3)に答えなさい。

(1)「これら」が指している内容を文中から九字で書きぬきなさい。

［　　　　　　　　　］

©RECRUIT HOLDINGS
本サービスに関する知的財産権その他一切の権利は著作権者に帰属します。
また本サービスに掲載の全部または一部につき無断複製・転載を禁止します。

(2) (1)の穀物を「つぶのままたいて食べる」のは、どこの人々ですか。「〜の人々」につながる形で文中から十二字で書きぬきなさい。

□□□□□□□□□□□□の人々

(3) (1)の穀物を「つぶのままたいて食べる」のはなぜですか。その理由が書かれている一文を文中からさがし、その初め（はじ）の五字を書きぬきなさい。

□□□□□

問五　――線⑤「それ」が指している内容を「〜方法」につながる形で文中のことばを使って書きなさい。

□方法

問六　――線⑥「このように日本では……わかります」とありますが、縄文時代の日本では、土器で何をにていたのですか。次の□にあてはまることばを文中からそれぞれ書きぬきなさい。

□□□□類や□など

©RECRUIT HOLDINGS
本サービスに関する知的財産権その他一切の権利は著作権者に帰属します。
また本サービスに掲載の全部または一部につき無断複製・転載を禁止します。

第四講　説明的文章②

一題目

問一　風のぐあい・やね

問二　（例）弥生式土器が焼かれた〔窯〕

問三　(1)　イ

　　　(2)　生活の実用品

問四　(1)　茶や豆、　～　なくいる〔とき〕

　　　　　もちや魚　～　がり焼く〔とき〕　（順不同）

　　　(2)　われやすくてあつかいにくいせい

問五　④　カ

　　　⑤　ウ

問六　プラスチック・アルミニウム・鉄

二題目

問一　五〔種類〕

問二　素焼きの土器

問三　（例）農具と武器

問四　(1)　ヒエやアワ、米など

　　　(2)　日本をふくむ東アジア地域〔の人々〕

　　　(3)　これは、ア

問五　（例）ドングリのアクをぬく〔方法〕

問六　ドングリ・貝

Ⓒ RECRUIT HOLDINGS
本サービスに関する知的財産権その他一切の権利は著作権者に帰属します。
また本サービスに掲載の全部または一部につき無断複製・転載を禁止します。